FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
エスプレッソマシン

SINCE 1912
LA CIMBALI
ラ・チンバリー

TRADITIONAL MACHINE

M39GTHD-DT/3

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
エスプレッソマシン

SINCE 1912
LA CIMBALI
ラ・チンバリー

SUPER AUTOMATIC MACHINE

M1-CP10

Q10

エフ・エム・アイは、製品を安心してお使い頂くために、
ラ・チンバリー社とともに、様々な取り組みを行なっております。

食品衛生法検査合格部品使用製品

食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品のみを使用しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく“簡易ボイラー等構造規格”を満たしたボイラーを使用しています。

RUVECOTECK（ルベコテック）

水とスチームに触れる全部品には、抽出したドリンクに金属が入る恐れを最低限に抑える表面処理を製造の際に行っています。

RoHS指令対応

電気、電子部品に、法定基準値以上の鉛、カドミウム、水銀、六価クローム、PBB、PBDEが含まれていない事を証明しています。

アフターメンテナンス

全国に営業所やサービスステーションを設け、また、自社サービスマンによる卓越したサービス技術をもって、お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつも最良の状態で安心してマシンをお使いいただけるよう、万全の体制をとらせていただいております。

保守点検のご提案

マシンを常に最良な状態でご使用いただくために保守契約をご提案させていただいております。「保守契約」により、年1～4回（ご契約内容により異なる）の定期点検時に、消耗部品を交換することにより、突発のマシントラブルを未然に防止することが可能となります。お客様の業態に応じた契約内容をご用意しており、また年間保守契約なので予算計上が容易です。

SUPER AUTOMATIC MACHINE
TECHNOLOGIES & FEATURES

スーパーオートマティックマシンの機能と特長

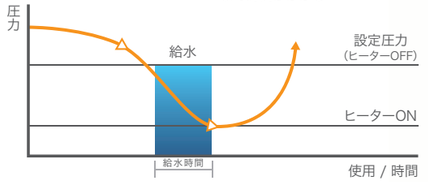
Q10 Super Automatic Machine　M1 Super Automatic Machine　S39 Super Automatic Machine　M53 Super Automatic Machine　S54 Super Automatic Machine

スマートボイラー（独自圧力制御プログラム）世界特許取得済み

世界特許である、ボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

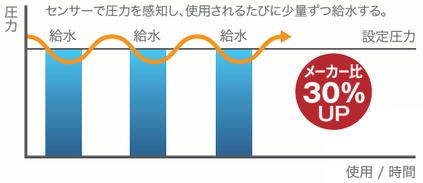
従来のボイラー

ボイラー圧力変動が比較的大きい＝大量に給水するため、あたたまるまで時間がかかる



スマートボイラー

ボイラー圧力変動が極めて小さい＝最適な温度を常に保つ



ターボスチーム（全自動フォームドミルク）世界特許取得済み

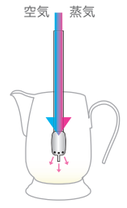
温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。
スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

従来の標準的なスチーム

蒸気を出しながらピッチャーを上下させて空気を混ぜる。出来上がりの温度を判断する必要あり。

ターボスチーム

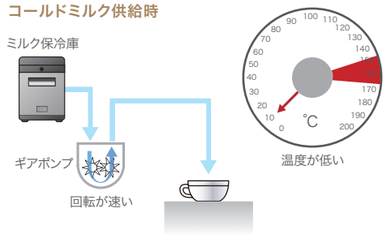
ターボスチームならすべて全自動。



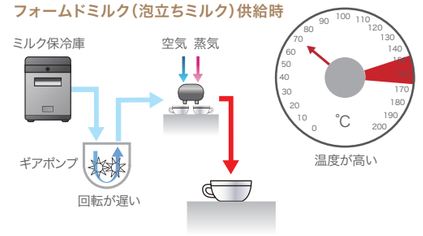
ミルクプレシジョンシステム（MilkPS）※ミルク戻し機能付

ギアポンプ式を採用し、常に一定量のミルクを取り出すことができます。またポンプスピードを変更することによりコールドミルクから75℃のフォームドミルク（泡立ちミルク）を供給することができます。また、ミルク供給後はミルクライン内のミルクを保冷庫まで戻すことができますので、より理想的な衛生状態を保つことができます。

コールドミルク供給時



フォームドミルク（泡立ちミルク）供給時



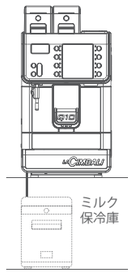
SUPER AUTOMATIC MACHINE
スーパーオートマティックマシン

コールドミルクやパウダーメニューも対応可能なコンパクトモデル。

▶スーパーオートマティックマシン Q10ならではの特長

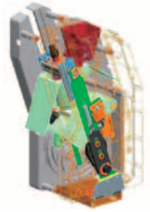
ミルクプレシジョンシステム（MilkPS）

1.コールドミルクが出せるので、泡立ちのないアイスラテが提供できます。
2.ミルクメニュー提供後、ポンプの逆回転により、ポンプやチューブ内に残ったミルクを保冷庫（フリゴミルク）まで戻すので、衛生的です。
3.ミルク保冷庫をカウンター下に置けるので、省スペース化が図れます。



コーヒーグループ（抽出ユニット）　世界特許申請中

1.0.15mmのマイクロフィルター採用により、キメ細かなクレマができ、美味しいエスプレッソが抽出できます。
2.抽出器が78mm～178mmと可動するので、メニューに合わせてカップも自由自在に選べます。
3.小口径ピストンφ42mmを標準採用。少ない豆量でしっかりした味のエスプレッソが抽出できます。



安定性と耐久性

ダブルバイブレーションポンプ
バイブレーションポンプを２個搭載したことにより抽出の安定性の向上と流量の増加を実現。ロングドリンク（多量のドリンク）提供時の抽出時間を短縮します。

２ボイラー搭載
（サービスボイラー側にスマートボイラーを採用）
Q10シリーズではコンパクトサイズながら２ボイラーを搭載。ピーク時でも能力低下を抑えます。また、ヒーターを交互に作動することで消費電力を低減し、省エネを実現しています。

アッドウォーター・システム
コーヒー豆に高温の湯がかかり続ける時間を、必要最小限に抑え、アロマ以外の不純成分を抽出させないためにコーヒーとは別のラインからお湯のみを追加します。

スマートボイラー
世界特許であるボイラーマネジメントシステムです。
電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

その他の特長

分解洗浄不要
抽出ユニットなどの分解洗浄が不要なため終業時の作業負担が低減できます。
※ただしミルクラインのみ洗浄剤を用いた洗浄は必要です。

２ミル２ホッパー&パウダーメニュー対応[Q10(P)]
コンパクトサイズながら独立した２ミル２ホッパーを採用。着脱交換もワンタッチでメニューバリエーションが広がります。ココアや抹茶などパウダーを使ったメニューが１台のマシンで提供できます。エスプレッソに加えるメニューはもちろんエスプレッソを使わないラテメニューなどメニューバリエーションが広がります。

フリードリンク対応（カス受けトレイ）
ダブルで40杯分程度のコーヒーカスが入る大容量コーヒーカス受けトレイを装備しています。
※フリードリンク仕様対応しています。
詳細はお問い合わせください。

デザイン

Q10シリーズのスタイリングはスマートボイラーやミルクプレシジョン機構を搭載しながらもコンパクトサイズを実現。オペレーションがしやすい大きな操作パネルとオレンジのライトで視認性に優れています。またパネル下のLEDバーは、抽出エリアを美しく演出します。

Q10 Super Automatic Machine

Q10 Series

Q10 series back style

スマートボイラーやMilkPSを
搭載したエントリーモデル

Q10

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
80杯／日	エスプレッソ 160杯／h	カプチーノ 120杯／h	8ℓ／h	抽出・熱湯用 0.9ℓ	蒸気用 1.1ℓ

※但し、アッドウォーター使用

型　　式	Q10
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	9.0A
消費電力	1.8kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質　　量	49kg

外形寸法
（単位mm）
高さ 675
奥行 630
幅350
（扉開時 幅662mm）

※フリゴミルクはオプションです。

パウダーメニュー提供可能モデル

Q10(P) NEW

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
80杯／日	エスプレッソ 160杯／h	カプチーノ 120杯／h	8ℓ／h	抽出・熱湯用 0.9ℓ	蒸気用 1.1ℓ

※但し、アッドウォーター使用

型　　式	Q10(P)
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	9.0A
消費電力	1.8kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質　　量	52kg

外形寸法
（単位mm）
高さ 675
奥行 630
幅350
（扉開時 幅662mm）

※フリゴミルクはオプションです。

SUPER AUTOMATIC MACHINE
スーパーオートマティックマシン

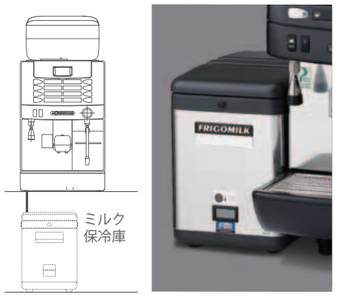
コーヒーと熱湯の同時取り出しが可能なベーシックモデル。

▶スーパーオートマティックマシン M1ならではの特長

ミルクプレシジョンシステム(MilkPS)[M1-CP10]

ポンプスピードを変更することによりコールドミルクから75℃のスチームドミルク(ホットミルク)を供給することができます。また、ミルク保冷庫の置き場所を選ばず、例えばカウンター下への設置も可能です。

※フリゴミルクはオプションです。



熱湯独立給湯

コーヒーを抽出中でも熱湯栓が独立しているので、同時抽出が可能です。

ターボスチーム[M1-S10]

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

スマートボイラー搭載

M1シリーズは2.5L大容量スマートボイラーを1基搭載。ピーク時でも安定した抽出とスチームを供給できます。

小口径ピストン採用

44mm径のピストンとマイクロフィルターにより、少ない豆量で綺麗なクレマのあるエスプレッソが抽出できます。

オートクリーニングシステム搭載

終業時に洗浄液を入れた容器をマシンへセットしボタンを押すだけでミルクラインのクリーニングを行い、その後すすぎまで全自動で行います。

※コーヒー抽出ラインの洗浄は別の操作が必要になります。

デザイン

M1シリーズのスタイリングは高機能でありながらコンパクトでエレガントなデザインを採用。最大16種類の自動抽出メニューが設定可能です。

M1 Super Automatic Machine

M1 Series

M1 series back style

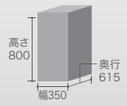
ターボスチームを搭載しオペレーションの簡略化と
高品質を実現したコンパクトモデル

M1-S10

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
150杯/日	エスプレッソ 180杯/h	25ℓ/h	2.5ℓ

型式	M1-S10
電源	単相200V 50/60Hz
電流	14.5A
消費電力	2.9kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	53kg

外形寸法
(単位mm)



ミルクメニューに対応可能な
MilkPS搭載モデル

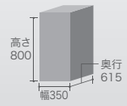
M1-CP10

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
150杯/日	エスプレッソ 180杯/h	カプチーノ 140杯/h	25ℓ/h	2.5ℓ

型式	M1-CP10
電源	単相200V 50/60Hz
電流	14.5A
消費電力	2.9kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	55kg

※フリゴミルクはオプションです。

外形寸法
(単位mm)



SUPER AUTOMATIC MACHINE
スーパーオートマティックマシン

安定抽出をイージー・ハンドリングで。その名に恥じないフルオートエスプレッソマシン。

▶スーパーオートマティックマシン S39/M53ならではの特長

蒸らし機能

コーヒーの有効な成分を短時間で抽出します。お好みのコーヒーを抽出するためには、その時間を変更しなければなりません。コンピュータプログラムにより、自由に蒸らし時間が設定できます。

ターボスチーム[S39-S10/M53-S100]

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。

スマートボイラー

M39ドサトロンプレミアムやM32ビストロに採用されている新型ボイラーシステムを搭載することで、トラディショナルマシンに匹敵する抽出を可能にしています。ピーク時にはワンランク上の安定した給湯・スチーム供給を実現します。

ミルクプレシジョンシステム(MilkPS)[M53-C100GP]

自吸式ポンプなので、ミルクを一定に取出すことができ、理想的なミルクを使ったメニューを提供できます。また、ギアポンプのスピード設定を変更することで、ミルク抽出温度の調節ができます。

コーヒーホッパー

左右のコーヒーホッパーに入れた豆を好みに合わせて挽くことが可能です。コーヒー豆がなくなった時は、アラームにてお知らせします。容量は、1.0kg×2の合わせて2.0kgの豆が入ります。

アッドウォーター・システム

コーヒー豆に高温の湯がかかり続ける時間を、必要最小限に抑えることにより、アロマ以外の不純成分を抽出させません。あとは湯のみを別ラインから注入し、常に安定した適温の湯が取り出せます。

自動洗浄システム

一日の終業時に、自動的にコーヒーラインを洗浄することができます。

カプチーノ2種類選択[M53-C100GP]

M53-C100GPは、オプションのフリゴミルクをセットすることで、あらかじめプリセットされたプログラムにより、ブラウンとホワイトの2種類のカプチーノを抽出することが可能です。また、冷たいミルクを出すことができるので、アイスラテも提供できます。

ターボグラインダー[M53]

豆を挽きだめできるので、同一メニューで2杯目を抽出する時間が短縮できます。

S39 Series

ピーク時でも余裕のパワーを持つミドルクラスモデル

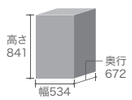
S39-S10 近日発売予定

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
200杯／日	エスプレッソ 240杯／h	30ℓ／h	3ℓ

※メーカー検証値になります。

型式	S39-S10
電源	検証中
電流	
消費電力	
必要設備	
質量	

外形寸法（単位mm）



手軽に安定したミルクメニューが提供できる
ミドルクラスモデル

S39-CP10 近日発売予定

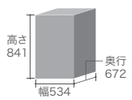
推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
200杯／日	エスプレッソ 240杯／h	カプチーノ 190杯／h	30ℓ／h	3ℓ

※メーカー検証値になります。

型式	S39-CP10
電源	検証中
電流	
消費電力	
必要設備	
質量	

※フリゴミルクはオプションです。

外形寸法（単位mm）



M53 Series

連続抽出にも対応可能なハイパワーモデル

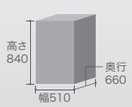
M53 series back style

M53-S100

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
240杯／日	エスプレッソ 240杯／h	45ℓ／h	4ℓ

型式	M53-S100
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	21A【単相時24A】
消費電力	4.7kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	93kg

外形寸法（単位mm）



ミルクを使った温かいメニューはもちろん
冷たいメニューも連続で抽出できます

M53-C100GP

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量
240杯／日	エスプレッソ 240杯／h	カプチーノ 225杯／h	45ℓ／h	4ℓ

型式	M53-C100GP
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	21A【単相時24A】
消費電力	4.7kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	93kg

※フリゴミルクはオプションです。

外形寸法（単位mm）

SUPER AUTOMATIC MACHINE
スーパーオートマティックマシン

スーパーオートマティックマシンの最高峰モデル。優れた安定性とスペックを誇ります。

▶スーパーオートマティックマシン S54ならではの特長

2ボイラー搭載

サービスボイラー側にスマートボイラーを採用した2ボイラーを搭載。ピーク時でも余裕の供給能力を誇ります。

蒸らし機能

コーヒーの有効な成分を短時間で抽出します。お好みのコーヒーを抽出するためには、その時間を変更しなければなりません。コンピュータプログラムにより、自由に蒸らし時間が設定できます。

ターボスチーム[S54-S100]

温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。

カプチーノ2種類選択[S54-CP100]

S54-CP100は、オプションのフリゴミルクをセットすることで、あらかじめプリセットされたプログラムにより、ブラウンとホワイトの2種類のカプチーノを抽出することが可能です。また、冷たいミルクを出すことができるので、アイスラテも提供できます。

スマートボイラー

M39ドサトロンプレミアムやM32ビストロに採用されている新型ボイラーシステムを搭載することで、トラディショナルマシンに匹敵する抽出を可能にしています。ピーク時にはワンランク上の安定した給湯・スチーム供給を実現します。

ミルクプレシジョンシステム(MilkPS)[S54-CP100]

自吸式ポンプなので、ミルクを一定に取出すことができ、理想的なミルクを使ったメニューを提供できます。また、ギアポンプのスピード設定を変更することで、ミルク抽出温度の調節ができます。

アッドウォーター・システム

コーヒー豆に高温の湯がかかり続ける時間を、必要最小限に抑えることにより、アロマ以外の不純成分を抽出させません。あとは湯のみを別ラインから注入し、常に安定した適温の湯が取り出せます。

コーヒーホッパー

左右のコーヒーホッパーに入れた豆を好みに合わせて挽くことが可能です。コーヒー豆がなくなった時は、アラームにてお知らせします。容量は、1.0kg×2の合わせて2.0kgの豆が入ります。

自動洗浄システム

一日の終業時に、自動的にコーヒーラインを洗浄することができます。

ターボグラインダー

豆を挽きだめできるので、同一メニューで2杯目を抽出する時間が短縮できます。

S54 Super Automatic Machine

S54 Series

S54 series back style

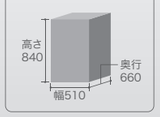
スーパーオートマティックマシンでの
ターボスチーム搭載最上位モデル

S54-S100 NEW

推奨杯数	抽出能力	熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
400杯／日	エスプレッソ 260杯／h	45ℓ／h	抽出用 1ℓ	熱湯・蒸気用 4ℓ

型式	S54-S100
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時31A】
消費電力	6.2kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	99kg

外形寸法
(単位mm)



スーパーオートマティックマシンでの
MilkPS搭載最上位モデル

S54-CP100

推奨杯数	抽出能力		熱湯取出し能力	ボイラータンク容量	
400杯／日	エスプレッソ 260杯／h	カプチーノ 225杯／h	45ℓ／h	抽出用 1ℓ	熱湯・蒸気用 4ℓ

型式	S54-CP100
電源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電流	18A【単相時31A】
消費電力	6.2kW
必要設備	給水栓G1/2　排水孔(φ40mm以上)
質量	99kg

外形寸法
(単位mm)

※フリゴミルクはオプションです。

SPECIFICATION スーパーオートマティックマシン 機能一覧表

SUPER AUTOMATIC MACHINE スーパーオートマティックマシン

形式		能力				機能										
		推奨杯数	エスプレッソ抽出能力	カプチーノ抽出能力	熱湯取出能力	シリンダー径	スマートボイラー	(ギアポンプシステム)ミルクプレッションシステム	スチーム数 ターボスチーム	スチーム数 スチーム	ホッパー容量	コントロールシステム メニュー設定数	コントロールシステム ボイラー圧力表示	コントロールシステム 自動洗浄	カップ保温
Q10シリーズ	Q10	80杯/日	160杯/h	120杯/h	8ℓ/h (アッドウォーター機能)	φ42mm (φ48mmも可)	1 (サービスボイラー)	●	-	1	600g容器×2	8〜14	●	●	-
	Q10(P)	80杯/日	160杯/h	120杯/h	8ℓ/h (アッドウォーター機能)	φ42mm (φ48mmも可)	1 (サービスボイラー)	●	-	1	600g容器×2	8〜14	●	●	-
M1シリーズ	M1-S10	150杯/日	180杯/h	-	25ℓ/h	φ44mm	●	-	1	-	600g容器×2	16	●	●	-
	M1-CP10	150杯/日	180杯/h	140杯/h	25ℓ/h	φ44mm	●	●	-	1	600g容器×2	16	●	●	-
S39シリーズ	S39-S10	200杯/日 (メーカー推奨値)	240杯/h (メーカー推奨値)	-	30ℓ/h (メーカー推奨値)	※	●	-	1	-	※	※	※	※	※
	S39-CP10	200杯/日 (メーカー推奨値)	240杯/h (メーカー推奨値)	190杯/h (メーカー推奨値)	30ℓ/h (メーカー推奨値)	※	●	●	-	1	※	※	※	※	※
M53シリーズ	M53-S100	240杯/日	240杯/h	-	45ℓ/h	φ50mm	●	-	1	1	1.0kg容器×2	16	●	●	●
	M53-C100GP	240杯/日	240杯/h	225杯/h	45ℓ/h	φ50mm	●	●	-	1	1.0kg容器×2	16	●	●	●
S54シリーズ	S54-S100	400杯/日	260杯/h	-	45ℓ/h	φ42mm	●	-	1	1	1.0kg容器×2	14	●	●	●
	S54-CP100	400杯/日	260杯/h	225杯/h	45ℓ/h	φ42mm	●	●	-	1	1.0kg容器×2	14	●	●	●

※現在、検証中になりますのでお問い合わせください。

OPTIONS

Frigo Milk FM-3

フリゴミルク FM-3（ミルク保冷庫）

ミルクメニュー対応マシンと接続することで泡立ちミルクができ、カプチーノ、カフェ・ラテなど、メニューの幅が広がります。電子冷却板（ペルチェシステム）により、コンパクトな保冷庫を実現。常に低温でミルクを保存し、衛生的です。

型式	FM-3
電源	100V 50/60Hz
電流	1.2A
消費電力	120W
容量	3ℓ（バット内蔵）
変換トランス	AC100V→DC12V
質量	本体5.4kg・変換トランス410g
外形寸法	幅220×奥行325×高さ315mm（トランス除く）（突起物を含む幅225・奥行340mm）

※仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。

Milk Pot

ミルクポット

本場イタリアのバールで使用されている、イタリア メプラ社製ミルクフォーミングポット。より滑らかでキメ細やかなフォーミングができます。

S：370mℓ　M：550mℓ　L：850mℓ

Demitasse Cup & Saucer / Cappuccino Cup & Saucer

デミタスカップ&ソーサー / カプチーノカップ&ソーサー

エスプレッソとカプチーノ等を美味しく味わう為に最適な、厚手で逆三角形のカップです。1ケースにデミタスカップ6個とソーサー6枚あるいはカプチーノカップ6個とソーサー6枚が入っています。「LA CIMBALI」のロゴ入り。

デミタスカップ&ソーサー

カプチーノカップ&ソーサー

SPECIFICATION トラディショナルマシン 機能一覧表

TRADITIONAL MACHINE（MANUAL） トラディショナルマシン［マニュアル］

形式		機能 エスプレッソグループ数	スマートボイラー	サブボイラー	ダブル加熱システム	ドライビングプレッシャーシステム	スチーム数 ターボスチーム	スチーム数 スチーム	熱湯 定量取出し	熱湯 手動取出し	プログラムディスプレイ	コントロールシステム 抽出時間表示	コントロールシステム ボイラー圧力表示	コントロールシステム グループごとの温度表示	コントロールシステム 自動洗浄	エスプレッソ抽出量 プログラム調整	エスプレッソ抽出量 マニュアル調整	カス乾燥システム	カップ保温 ヒーター3段階調整	カップ保温 余熱利用
ジュニア	M21JU-S/1	1	-	-	-	-	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●
	M21JU-DT/1	1	-	-	-	-	-	1	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●
プラス	M22PLUS-DT/2	2	-	-	-	-	-	2	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●
セレクト	M29SELECT-DT/2	2	-	-	-	-	-	2	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●
	M29SELECT-DT/2(TS)	2	-	-	-	-	1	1	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●
ビストロ	M32BI-DT/1(TS)	1	●	-	-	-	1	1	●	-	●	●	-	-	-	●	●	-	-	●
	M32BI-DT/2(TS)	2	●	-	-	-	1	1	●	-	●	●	-	-	-	●	●	-	-	●
プレミアムトサトロン	M39DO-DT/2(TS)	2	●	-	-	-	1	2	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	●	-
	M39DO-DT/3(TS)	3	●	-	-	-	1	2	●	-	●	●	●	-	●	●	●	●	●	-
スーパープレミアムトサトロン	M39GT-DT/2	2	●	●	●	-	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●
	M39GT-DT/3	3	●	●	●	-	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●
	M39GTHD-DT/2	2	●	●	●	●	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●
	M39GTHD-DT/3	3	●	●	●	●	-	2	●	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-	●

OPTIONS

Knock Box

ノックボックス

ラ・チンバリーのエスプレッソホルダーサイズにマッチした、使いやすいサイズのノックボックスです。
（幅165×奥行265×高さ123mm）

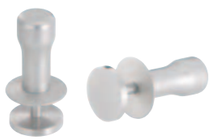
Tamper

タンパー

ラ・チンバリーのエスプレッソホルダーに合わせ、均一なタンピングが可能な平面タンパーです。スタンプ部がステンレス製のため、耐久性があり、高級感もあります。

Constant Pressure Tamper 定圧タンパー

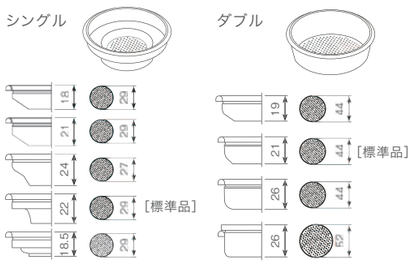
バネ機構により、誰でも同じ力でタンピングができるステンレス製のタンパーです。常に均一で安定したタンピングを可能にしました。



Filter

フィルター

複数のフィルターをご用意。バリスタの希望通りの抽出を可能にします。



ON DEMAND ESPRESSO MILL

［オンデマンドエスプレッソ専用ミル］

必要な時に、必要な分だけ挽けるから劣化しにくい。
シングルショットもダブルショットもワンタッチで簡単に挽ける全自動ミル。

▶マグナム オンデマンドならではの特長

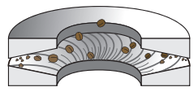
操作パネル&イルミネーション

表示パネルは分かり易いデジタル表示で、グライディング回数を常時表示。操作パネルでグライディングタイムを1/100秒まで設定が可能です。バックライトと先端部はブルーのイルミネーションでパールを彩ります。

ホルダースタンド

ラ・チンバリー製エスプレッソマシンに最適化された安定したホルダースタンドを装備。手を離した状態でミルを作動させるので別作業が可能となり、バリスタの作業効率が飛躍的に向上します。

耐久性の高いフラットブレード（平刃）を採用



フラット刃断面図

マグナムオンデマンドは、ディスク径64mmの耐久性の高いフラット刃を採用しています。安定したブレのない均一なグライディングで味わい深いコクと上質なクレマを引き出します。

直感的な挽き目調節機構

見やすい目盛り表示と調節ダイヤルで、豆の挽き目が容易に調節できます。メニューに応じた細かい調節が必要なシーンや、バリスタの好みにも素早く対応が可能です。

ワンタッチ定量取出し

ワンタッチ定量取出しボタンにより、シングルショット（1杯取り）またはダブルショット（2杯取り）の定量取出しがワンタッチで可能です。品質を損なうことなく極限まで効率的に自動化。3〜5秒で次の動作へ移れます。

ハイパワー連続グライディング

耐久性の高い高品質なモーター部品を使用することで、ピーク時の連続使用も余裕でこなします。安定したパフォーマンスを発揮する、ハイパワー連続グライディング仕様です。

On Demand Espresso Mill

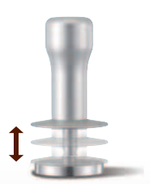
ON DEMAND ESPRESSO MILL

オンデマンドエスプレッソ専用ミル

素早く高品質な挽き豆を
バリスタのオペレーションを変革する、オンデマンドミル

仕様	ブレード	ホッパー容量	電源
オートマチックミル	フラットブレード	1.5kg	単相200V

定圧タンパー
（標準付属）



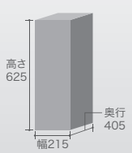
定圧タンパー使用イメージ

MAGNUM ON DEMAND MOD-1N

型式	MOD-1N
電源	単相200V 50/60Hz
電流	2.5A（15秒定格）
消費電力	450W
安全装置	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付
ホッパー容量	1.5kg（コーヒー豆量）
豆挽時間設定	シングル：1.00〜4.50秒　ダブル：2.00〜8.99秒
ブレード	64mm フラット刃
電源コード	長さ：1.6m
重量	16kg

※豆挽時間は1/100秒まで設定が可能。

外形寸法
（単位mm）



ESPRESSO MILL

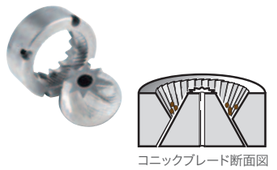
［エスプレッソ専用ミル］

ラ・チンバリーの能力を最大限に引き出す、
ラ・チンバリーエスプレッソマシンのための専用グラインダー。

▶ラ・チンバリー製エスプレッソ専用ミルならではの特長

コニックブレード（円錐刃）［CN-2］

効率的にコーヒー豆を挽くことのできる円錐型グラインダー機構。円錐型のミル刃により、すばやく均一にグラインドされ、450回転/分の低速で挽くので、豆が熱を持ちにくく、大量処理が可能な上、高品質の挽き豆が提供できます。



コニックブレード断面図

直感的な挽き目調節機構

見やすい目盛り表示と調節ダイヤルで、豆の挽き目が容易に調節できます。メニューに応じた細かい調節が必要なシーンや、バリスタの好みにも素早く対応が可能です。

耐久性の高いフラットブレード（平刃）を採用［DO-1.6/MAX］

耐久性の高いフラット刃を採用しています。安定したブレのない均一なグライディングで味わい深いコクと上質なクレマを引き出します。

定量取出しレバー

定量取出しレバーにより、シングルショット（1杯取り）またはダブルショット（2杯取り）の定量取出しが可能です。操作効率と人間工学に基づいたレバー配置で、スムーズなワークフローを可能にしました。

Espresso Mill

ESPRESSO MILL

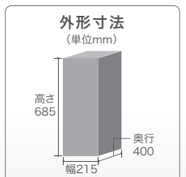
エスプレッソ専用ミル

本場イタリアのトップバリスタも認める高品質エスプレッソミルの魔術師

独自の円錐機構と低速回転が
高品質の酸味と旨味を引き出す

ブレード	ホッパー容量	電源
コニックブレード	1.6kg	三相200V

外形寸法
（単位mm）

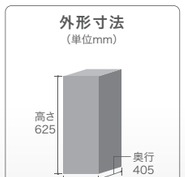


（突起物を含む幅260mm）
（延長受皿使用時 奥行450mm）

75mm径刃で細かい微調整が可能
ワンタッチタンピング機構搭載

ブレード	ホッパー容量	電源
フラットブレード	1.5kg	単相200V

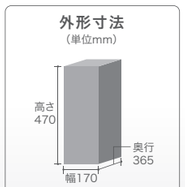
外形寸法
（単位mm）



円錐形カッターと極細用カッターで
品質の高い挽き豆を提供

ブレード	ホッパー容量	電源
フラットブレード	1.0kg	100V

外形寸法
（単位mm）

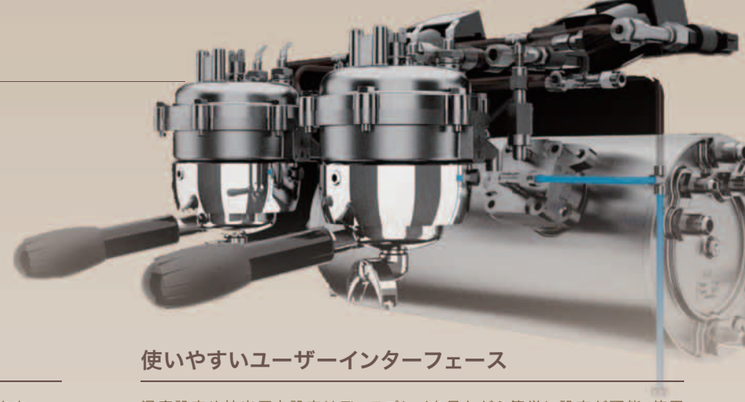


（突起物を含む幅225mm）

CONIK CN-2 / MAGNUM DO-1.6 / MAX

	CONIK CN-2	MAGNUM DO-1.6	MAX
型式	CN-2	DO-1.6	MAX
電源	三相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	2.0A（10分定格）	3.0A（10分定格）	6.5A（3分定格）
消費電力	450W	400W	350W
安全装置	モーター過負荷保護装置付・ホッパー安全装置付	モーター過負荷保護装置付	モーター過負荷保護装置付
ホッパー容量	1.6kg（コーヒー豆量）	1.5kg（コーヒー豆量）	1.0kg（コーヒー豆量）
粉量調節範囲	5〜9g	5〜9g	6〜9g
ブレード	68mm コニック刃	75mm フラット刃	64mm フラット刃
電源コード	長さ：1.5m	長さ：1.6m	1.6m
質量	19.8kg	19.0kg	12.5kg

TRADITIONAL MACHINE
トラディショナルマシン



ラ・チンバリーの最上位モデル、ドサトロン スーパープレミアム M39GT（Gruppo Temperature= サーモコントロールグループ）
革新かつ独自の技術で、精細な温度設定により最適なエスプレッソ抽出を実現しました。

▶トラディショナルマシンならではの特長

ダブル加熱システム

ダブル加熱システム【M39GT/GTHD】
フレッシュウォーターは10Lボイラーに取り付けられた2連式の熱交換器により理想的でより安定した温度へ瞬時に昇温されます。その後各抽出グループに装備されたサブボイラーで最適抽出温度となります。

ドライビングプレッシャーシステム（DPS）[M39GTHD]

メニューボタン毎に1～12barまで抽出圧力を4ゾーンに分けて設定でき、最初の3ゾーンでは時間による設定も可能です。抽出条件をより思いどおりにコントロールすることができ、こだわった抽出が可能です。

サブボイラー[M39GT/GTHD]

各抽出グループ毎に装備されたサブボイラーにより個別に抽出温度の設定が可能です。ダブル加熱システムによりサブボイラーのヒーター容量は小さくなっています。

安定性

抽出能力や蒸気供給能力などはばらつきのない安定性を実現しています。

スマートボイラー

世界特許であるボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

全自動洗浄機能[M39GT/GTHD]

あらかじめ設定した時刻になるとお知らせします。全抽出器を同時洗浄することはもちろん、個別に洗浄したり任意の抽出器を1つだけ洗浄させることができます。

使いやすいユーザーインターフェース

温度設定や抽出圧力設定はディスプレイを見ながら簡単に設定が可能。使用中はボイラー設定温度、抽出圧力、マシン状況が細かく表示されます。

デザイン

ブラックボディにステンレスのサイドパネルを配し、重厚感のある抽出グループデザインで存在感をアピールしています。

GTHD SUPER PREMIUM DOSATRON Traditional Machine

SUPER PREMIUM DOSATRON
スーパープレミアム ドサトロン

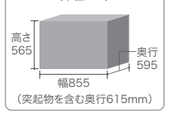
ドライビングプレッシャーシステム搭載

M39GTHD-DT/2

M39GTHD series
back style

ボイラータンク容量
10ℓ

型　式	M39GTHD-DT/2
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	17A【単相時24.5A】
消費電力	4.9kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	89kg

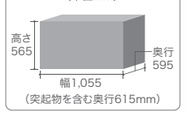
外形寸法
（単位mm）


（突起物を含む奥行615mm）

M39GTHD-DT/3

ボイラータンク容量
10ℓ

型　式	M39GTHD-DT/3
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	20A【単相時28A】
消費電力	5.6kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	105kg

外形寸法
（単位mm）


（突起物を含む奥行615mm）

GT SUPER PREMIUM DOSATRON Traditional Machine

SUPER PREMIUM DOSATRON
スーパープレミアム ドサトロン

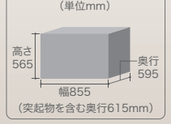
最新技術を搭載したプロ仕様モデル

M39GT-DT/2

M39GT series
back style

ボイラータンク容量
10ℓ

型　式	M39GT-DT/2
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	17A【単相時24.5A】
消費電力	4.9kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	86kg

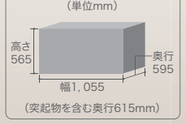
外形寸法
（単位mm）


（突起物を含む奥行615mm）

M39GT-DT/3

ボイラータンク容量
10ℓ

型　式	M39GT-DT/3
電　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　流	20A【単相時28A】
消費電力	5.6kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　量	100kg

外形寸法
（単位mm）


（突起物を含む奥行615mm）

TRADITIONAL MACHINE
トラディショナルマシン

BISTRO
ビストロ

スマートボイラー搭載の高機能モデル

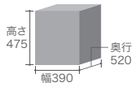
M32BI-DT/1(TS)

M32BI-DT/1(TS)
back style

ボイラータンク容量 **2.5ℓ**

型　　式	M32BI-DT/1(TS)
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	10.5A
消費電力	2.1kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	47kg

外形寸法
(単位mm)



(突起物を含む奥行595mm)

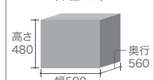
M32BI-DT/2(TS)

M32BI-DT/2(TS)
back style

ボイラータンク容量 **5ℓ**

型　　式	M32BI-DT/2(TS)
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	16A
消費電力	3.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	60kg

外形寸法
(単位mm)



(突起物を含む奥行580mm)

JUNIOR
ジュニア

コンパクトな100Vモデル

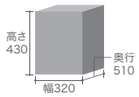
M21JU-DT/1 水道直結式

M21JU series
back style

ボイラータンク容量 **2.5ℓ**

型　　式	M21JU-DT/1
電　　源	100V 50/60Hz
電　　流	12A
消費電力	1.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	35kg

外形寸法
(単位mm)



(突起物を含む奥行590mm)

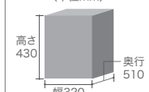
給水設備不要な貯水タンク式

M21JU-S/1 貯水タンク式

ボイラータンク容量 **2.5ℓ**

型　　式	M21JU-S/1
電　　源	100V 50/60Hz
電　　流	11A
消費電力	1.1kW
必要設備	給水方法 貯水タンク式(手動)(タンク容量3ℓ)
質　　量	31kg

外形寸法
(単位mm)



(突起物を含む奥行590mm)

PLUS
プラス

チンバリーレッドを継承した
パワフルな普及モデル

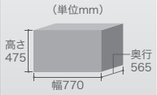
M22PLUS-DT/2

M22PLUS-DT/2
back style

ボイラータンク容量 **10ℓ**

型　　式	M22PLUS-DT/2
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	11A【単相時18A】
消費電力	3.6kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	69kg

外形寸法
(単位mm)



(突起物を含む奥行585mm)

エフ・エム・アイは、製品を安心してお使い頂くために、
ラ・チンバリー社とともに、様々な取り組みを行なっております。

食品衛生法検査合格部品使用製品
食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品のみを使用しています。

簡易ボイラー等構造規格適合製品
ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく"簡易ボイラー等構造規格"を満たしたボイラーを使用しています。

RUVECOTECK(ルベコテック)
水とスチームに触れる全部品には、抽出したドリンクに金属が入る恐れを最低限に抑える表面処理を製造の際に行っています。

RoHS指令対応
電気、電子部品に、法定基準値以上の鉛、カドミウム、水銀、六価クローム、PBB、PBDEが含まれていない事を証明しています。

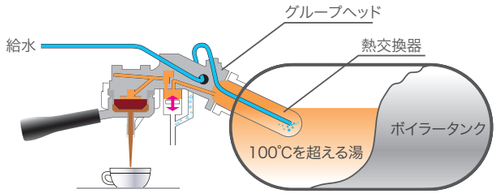
TRADITIONAL MACHINE
トラディショナルマシン

ラ・チンバリーが長年培ってきたテクノロジーの結晶がここにあります。

▶トラディショナルマシンならではの特長

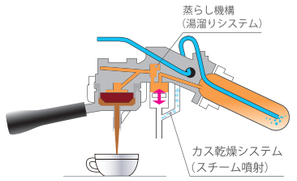
ヒートエクスチェンジャー（熱交換器）

薄くて熱伝導性にすぐれた金属素材によって、タンク内の温水と蒸気の熱を、効率よく熱交換します。ボイラータンク内に沸かして溜めているお湯ではなく、一杯ずつ常に新鮮な水を使用して、エスプレッソを抽出するラ・チンバリーの水、味へのこだわりです。



蒸らし機構（湯溜りシステム）

チンバリー社独自の湯溜り構造により、粉の表面全体を約1秒間蒸らし、4～5秒間のタイミングで、エスプレッソが抽出しはじめるシステムです。豆の持っている本来の旨みを引出し、コクのあるエスプレッソに仕上げます。



プログラムディスプレイ

M39DOシリーズの画面

現在の設定状況や、各種メッセージ、プログラムの設定内容を液晶でわかりやすく表示。エスプレッソ抽出時は、液晶ディスプレイに、ボイラーの圧力、抽出時間を表示し確実な抽出が可能です。またボイラー圧、抽出量をディスプレイ上で変えることができます。

フィルターやノズルのカスタマイズが可能

抽出フィルターや蒸気ノズルの先端部は数種類用意され希望に応じたカスタマイズが可能。よりオペレーションの最適化が図れます。

安定性

抽出能力や蒸気供給能力などはばらつきのない安定性を実現。少ない粉量でも高品質なエスプレッソ提供ができます。

カス乾燥システム［M39DO］

抽出後、ホルダー内に残った水分を、瞬時に乾燥させるシステム。高温蒸気の吸引によってホルダー内の水分を強制的に吸い上げて取り除く事で、カスが捨てやすく、次のセッティングにもたいへん便利です。

全自動洗浄機能［M39DO］

あらかじめ設定した時刻になるとお知らせします。全抽出器を同時洗浄することはもちろん、個別に洗浄したり任意の抽出器を1つだけ洗浄させることができます。

ユーザーインターフェイス

エスプレッソや熱湯量の設定、自動電源ON/OFF、エスプレッソと熱湯のカウンター、アラーム、自動洗浄システム、データ転送システム等を、ユーザーで設定できるシステムです。

D PREMIUM DOSATRON Traditional Machine

PREMIUM DOSATRON
プレミアム ドサトロン

なめらかな操作性と安定した抽出の
ターボスチーム搭載最上位モデル

M39DO-DT/2(TS)

M39DO sereis back style

ボイラータンク容量
10ℓ

型　　式	M39DO-DT/2(TS)
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	12A【単相時19A】
消費電力	3.8kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ50mm以上)
質　　量	105kg

外形寸法（単位mm）
高さ565　奥行595　幅855
（突起物を含む奥行615mm）

特別カラーモデル"ロッソカラー"
M39DO-DT/2(TS)R
詳しくはお問い合わせ下さい。

M39DO-DT/3(TS)

ボイラータンク容量
15ℓ

型　　式	M39DO-DT/3(TS)
電　　源	三相200V 50/60Hz【単相可】
電　　流	16.5A【単相時27A】
消費電力	5.4kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ50mm以上)
質　　量	129kg

外形寸法（単位mm）
高さ565　奥行595　幅1,055
（突起物を含む奥行615mm）
※ロッソカラーモデルはございません

S SELECT Traditional Machine

SELECT
セレクト

ベーシックな機能に特化した
コンパクトなセミオートモデル

M29SELECT sereis back style

M29SELECT-DT/2(TS)

ボイラータンク容量
5ℓ

型　　式	M29SELECT-DT/2(TS)
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	16A
消費電力	3.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	59kg

外形寸法（単位mm）
高さ480　奥行565　幅570
（突起物を含む奥行580mm）

M29SELECT-DT/2

ボイラータンク容量
5ℓ

型　　式	M29SELECT-DT/2
電　　源	単相200V 50/60Hz
電　　流	16A
消費電力	3.2kW
必要設備	給水栓G1/2 排水孔(φ40mm以上)
質　　量	59kg

外形寸法（単位mm）
高さ480　奥行565　幅570
（突起物を含む奥行580mm）

TRADITIONAL MACHINE
TECHNOLOGIES & FEATURES

トラディショナルマシンの機能と特長

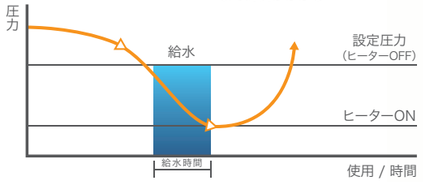
D PREMIUM DOSATRON Traditional Machine
S SELECT Traditional Machine
B BISTRO Traditional Machine
J JUNIOR Traditional Machine
P PLUS Traditional Machine
GT HD SUPER PREMIUM DOSATRON Traditional Machine
GT SUPER PREMIUM DOSATRON Traditional Machine

スマートボイラー（独自圧力制御プログラム） 世界特許取得済み

世界特許である、ボイラーマネジメントシステムです。電子制御でボイラー圧力の変動が極めて小さくなるようボイラーへの給水量をコントロール。ボイラー圧力制御を優先させることにより、マシンの使用頻度がピークに達した時も常に安定したスチームを取り出すことができます。

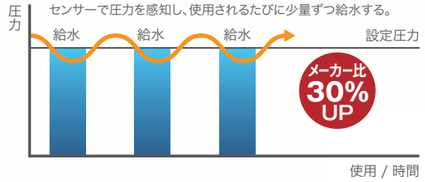
従来のボイラー

ボイラー圧力変動が比較的大きい＝大量に給水するため、あたたまるまで時間がかかる



スマートボイラー

ボイラー圧力変動が極めて小さい ＝最適な温度を常に保つ



ターボスチーム（全自動フォームドミルク） 世界特許取得済み

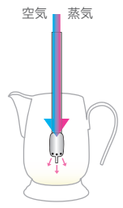
温度感知センサー付蒸気栓は一切の手動オペレーションを必要とすることなく、滑らかなクリーム状のフォームドミルクを全自動で作ることができます。また、エアを入れなければホットミルクを作ることも可能です。
スマートボイラー搭載モデルでは、より蒸気圧力の低下が抑えられますので、更にターボスチームの能力が発揮されます。

従来の標準的なスチーム

蒸気を出しながらピッチャーを上下させて空気を混ぜる。出来上がりの温度を判断する必要あり。

ターボスチーム

ターボスチームならすべて全自動。



イタリアン・バールの伝統を継承するエスプレッソマシンの源流、ラ・チンバリー。

ラ・チンバリーは創業100年を迎え、今日まで世界のトップブランドを守り続けています。
永い歳月をかけエスプレッソコーヒーの本質を探り、進化させクオリティを高めてきました。
人とマシン、マシンとコーヒー文化を、洗練されたスピリットによって密に結ぶテクノロジーの結晶です。
その味わいと香りを、コーヒーの新しいテイストとして世界に広めたのは、まぎれもなくラ・チンバリーなのです。
きめ細かな泡立ちと深みのある上質のエスプレッソは、今尚、愛飲者を続々と増やし続けています。
そして、その骨格＝プロダクトデザインはさらに柔軟で、しなやか、かつ剛性を秘め、
究極のエスプレッソマシンを追求し続けるラ・チンバリーの揺るぎないアイデンティティを内包しています。

バリスタセミナー/バールステップアップセミナー
（バールステップアップセミナーに限り、チンバリーユーザー対象・少人数制）

FMIでは、将来的にカフェの開業を検討されている方、またはカフェの現場で働いている方を対象に、親身なバリスタセミナーを全国7カ所の営業所で展開しています。お客様の要望する業態に合わせた出張セミナーも実施しております。エスプレッソを中心としたスペシャリティコーヒーの基礎から応用までがマスターできます。エスプレッソの歴史から、コーヒー豆の選び方、また、ラ・チンバリーのマニュアルタイプのマシンを使っての実演説明、具体的な抽出方法、試飲、アレンジメニューなど、そのノウハウを体得していただけます。

テストキッチンにて実際に試用

エフ・エム・アイでは、全国8カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。
現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

⚠ **安全に関する注意** ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

株式会社エフ・エム・アイは、ラ・チンバリーの正規輸入総代理店です。

●このカタログの内容は、2012年6月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。
●機械の寿命を延ばすため、弊社推奨の浄水器（別売品）を必ず付けていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：2012年7月1日開設
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

©2012.06A025